



特許  
(2000円)

特許願(8)

登記号なし

昭和49年12月27日

特許長官 葉原英雄 殿

1. 発明の名称

繊維性食品用ケーシング

2. 発明者

福島県いわき市錦町飯盛町34番地 葉原弘道  
(ほか4名)

3. 特許出願人

東京都中央区日本橋堀留町1丁目8番地  
(110) 具羽化学工業株式会社  
代表取締役 高岡博

4. 代理人 T 103

東京都中央区日本橋堀留町1丁目8番地  
具羽化学工業株式会社内  
電話 662-8611(大代表)  
(6671) 井理士・近谷理

49.148929

⑯ 日本国特許庁

公開特許公報

⑪特開昭 51-79748

⑬公開日 昭51.(1976)7.12

⑭特願昭 49-148929

⑮出願日 昭49.(1974)12.27

審査請求 未請求 (全4頁)

序内整理番号

3258 49  
6971 49

⑯日本分類

34 A133  
34 F02

⑰Int.CI<sup>2</sup>

A22C 13/00

明細書

1. 発明の名称

繊維性食品用ケーシング

2. 特許請求の範囲

1種若しくは2種以上の水溶性高分子および必要に応じて他の添加剤とを水と混合した粘度1~5000 poiseのスラリーを押出機のダイより押出して得られたフィルムを多孔性基板と積層して成る繊維性ケーシング。

3. 発明の詳細な説明

本発明は水溶性の多糖類、蛋白類および人工樹脂に属するものの中から選ばれた1種若しくは2種以上のものと、必要に応じて軟化剤等の添加剤とを水に混和均一なものとし、押出機のダイより押出して得られたフィルムを、多孔性基板例えば紙と積層して成る繊維性食品用ケーシングに関する。

ハム、ソーセージなどの食品用ケーシングとして牛、豚、羊などの食用動物の天然腸が従来

から用いられており、現在でもウインナーソーセージの如き小型のものに用いられているが大部分は輸入品である。この天然ケーシングは燃焼可能なケーシングであるが、充填される肉製品の内容物と直接接触されるものであるから、その調整や保存には衛生的に取扱わねばならなかつたり、直徑が不整であつたり、強度が不均一で弱かつたり、供給に限度があり高価であると言つたことなどの欠点がある。

そこで、燃焼が可能で且つ天然ケーシングにみられる諸欠点を持たないケーシングとして、セルロースケーシングが現われた。このセルロースケーシングはボロニヤソーセージ、サラミソーセージなどの大型ソーセージの製造に使用されている。然し、セルロースケーシングは燃焼(スマーキング)時加熱された際ソーセージから放出される脂肪を通さないと言ふ欠点があり、脂肪の出易いポークソーセージの製造に対しては満足すべきものではない。またセルロースケーシングは食品用ケーシングとして不適当

Original document

## SENISEISHOKUHINYOKEESHINGU

Patent number: JP51079748  
Publication date: 1976-07-12  
Inventor: WATANABE HIROMICHI; NOGUCHI TATSUHIKO; EZAKA AKIRA;  
NODA MIKUO; SUMYA HARUKO  
Applicant: KUREHA CHEMICAL IND CO LTD  
Classification:  
- international: A22C13/00; A22C13/00; (IPC1-7): A22C13/00  
- european:  
Application number: JP19740148929 19741227  
Priority number(s): JP19740148929 19741227

[View INPADOC patent family](#)

[Report a data error here](#)

Abstract not available for JP51079748

---

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide